

## La Marée

Huîtres ou Langoustines

Les 5 ..... 7 € 50 Les 10 ..... 14 €

- Le Tourteau ou Araignée entier mayonnaise...10 €
- 1/2 Tourteau ou Araignée & 5 Langoustines ...12 €

### Sur commande hors saison :

- Les Bulots mayonnaise & aioli .....8 €
- Assiette de L'Estran .....19 €  
3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes  
- coquillages - bulots - bigorneaux.
- Plateau de Fruits de Mer par personne .....29 € 50  
5 huîtres - 5 langoustines - crevettes  
- coquillages - bulots - bigorneaux - 1/2 crabe.
- Uniquement sur commande: Homard  
« à la Parisienne » ou grillé, provenance et tarif à définir.

## Les Moules

avec des Frites\*.....+ 2 € 00

- Moules Marinières au vin blanc .....9 € 50
- Moules à la Crème .....10 € 50
- Moules au Curry au lait de noix de coco .....10 € 50
- Moules Maraîchines à la crème et aux lardons .....11 €
- Moules au Roquefort.....12 €

- Grande assiette de légumes & frites .....7 € 50
- Chariot de Fromages et ses accompagnements ...6 €

## Les Poissons

- Aile de Raie au beurre câpres ou beurre blanc...12 €
- Plat du Chef selon arrivage / voir ardoise.....12 € 50
- Filet de Sandre au beurre blanc.....14 € 50
- Marmite du Pêcheur & son aioli .....15 € 50  
pot au feu de la Mer: légumes, coquillages & poissons
- Choucroute de la Mer au lieu fumé\*.....16 € 50
- Fricassée de cuisses de Grenouilles en persillade...17 € 50
- Brochette de St-Jacques crème aux cèpes au beurre blanc .19 €
- Sole Meunière .....19 €
- Poêlée d'Anguilles façon Grand-Mère selon arrivage ...20 €

## Les Viandes

- Plat du Chef selon arrivage / voir ardoise.....12 € 50
- Cuisse de Canard confite maison .....12 € 50
- Mijoté de Lapin Chasseur .....13 € 50
- Ris de Veau Braisé crème aux cèpes .....18 €
- Pièce du Boucher grillée...voir ardoise.....13 € 50
- Entrecôte grillée 200 - 250 gr .....15 € 50
- Entrecôte XXL grillée 350 - 400 gr .....18 € 50

Viande grillée avec sauce au choix servie à part :  
poivre, roquefort, échalotes ou cèpes.

Tous nos poissons sont servis garnis & viandes de frites\* ou de légumes.

## Les Entrées

- Rillettes de Confit de Canard Vendéen.....7 €
- Salade de gésiers confits maison .....9 €
- Salade Vendéenne de Gralaïe.....9 €  
& Jambon de Vendée grillé, pain grillé beurré à l'ail & mogettes  
ou gralaïe sans jambon....7 € 50
- 6 Huîtres chaudes « façon du Chef ».....11 € 50
- Oeuf Cocotte .....11 € 50  
au Foie gras mi cuit, crème aux cèpes & mouillettes à l'huile de noix
- Foie Gras mi-cuit au torchon.....14 €  
chutney d'oignons à la grenadine & confiture
- Salade du Gourmet .....13 €  
Foie gras mi cuit - gésiers confits maison
- Assiette de Saumon Gravlax .....10 €  
mariné et confit maison & beurre - crème ciboulette

\* produits hors loi « fait maison ».

Un couvert partagé entraîne un supplément de 3 € 60.

Boissons non comprises

Tarifs TTC - service compris - tarifs garantis au 1<sup>er</sup> mars 2019.

## Gourmandises

- Supplément autre dessert menus à 18 € & 23 € .....3 € 60
- Fromage Blanc au coulis de framboises ou au miel ....4 € 50
- Ile Flottante crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon ..5 €
- Carpaccio d'Ananas Frais .....5 € 50  
mariné au sirop de gingembre & sorbet \* passion
- Dessert du moment .....5 € 50
- Tarte Tatin .....6 €  
sauce caramel au beurre salé & glace\* vanille
- Délice glacé des îles .....6 €
- Crème Brûlée à la gousse de vanille Bourbon  
Nature ...5 € 50 ou arrosée à la Liqueur des Vendéens ....6 € 50
- Fondant au chocolat .....6 € 50  
& crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon
- Croquant aux Pommes .....6 € 50  
sauce caramel au beurre salé & glace\* vanille
- Profiteroles\* sauce chocolat chaud .....7 €
- Nougat Glacé au coulis de framboises .....7 €
- Thé, Infusion ou Café Gourmand ...7 € 50  
la boisson chaude + fondant au chocolat + 1 boule de glace\* + crème fouettée \*+ ...  
(Supplément 1 € 80 pour le menu à 28 €)
- Crème Glacée\* & Sorbet\* la boule.....2 € 50  
vanille-chocolat-fraise-café-pistache-menthe-rhum raisins-caramel-  
pomme-citron vert-passion- framboise - banane lait de coco
- supplément crème fouettée\*, sauce.....2 €  
(caramel au beurre salé, Chocolat chaud, coulis de framboises)
- Coupes Classiques .....6 € 50  
Dame Blanche, Café ou Chocolat liégeois, Banana Split,...
- Coupes Arrosées 2 boule de glace\* +2 cl d'alcool .....7 €
- Trou normand : 1 boule de glace\* +2 cl d'alcool .....5 €